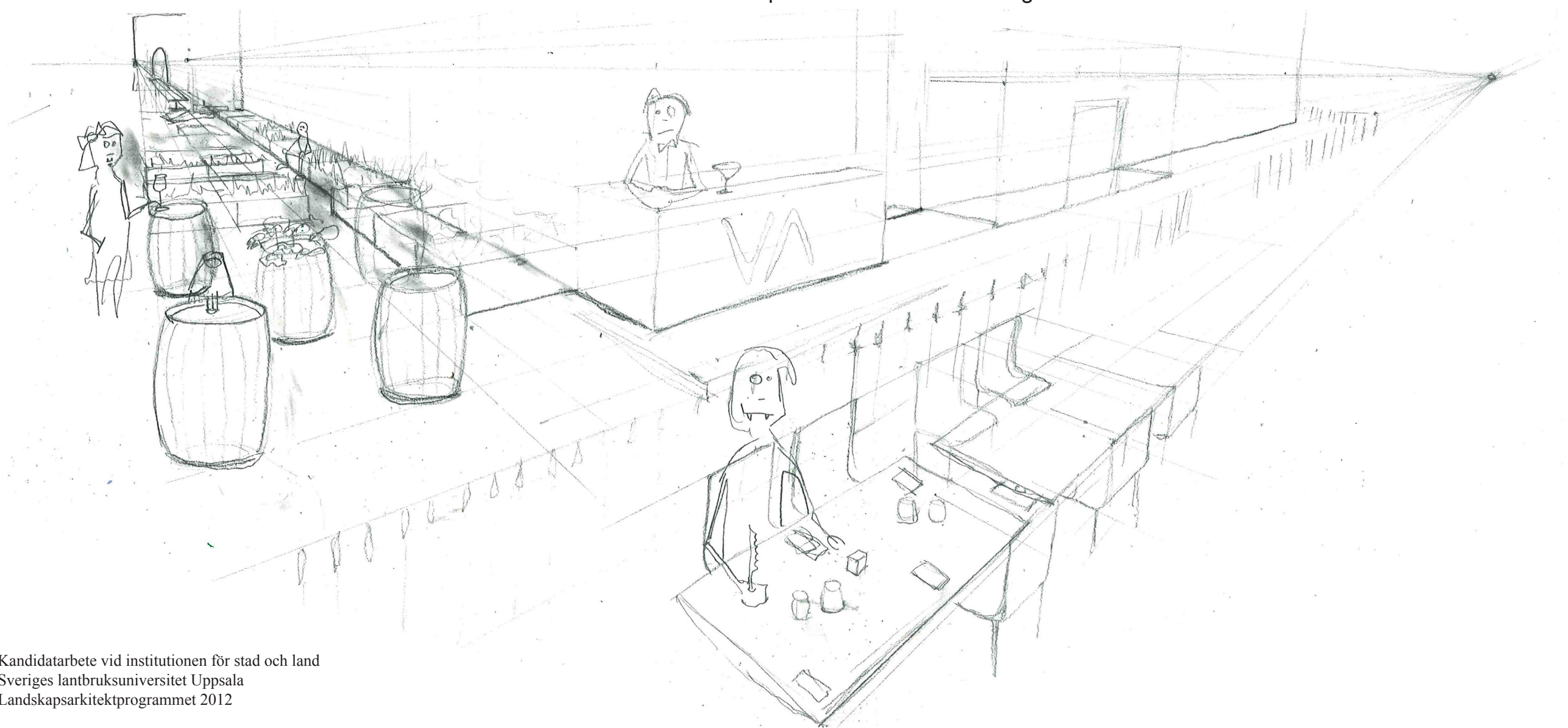


UTESERVERING FÖR HOTELL OCH RESTAURANG VILLA ANNA

- urban odling i uteserveringsmiljö med storytelling som gestaltningsverktyg

kandidatarbete i landskapsarkitektur av Adam Roigart



Framsida: Illustration Adam Roigart 2012

SLU, *Sveriges lantbruksuniversitet*, Fakulteten för naturresurser och lantbruksvetenskap

Institutionen för stad och land, avdelningen för landskapsarkitektur

EX0499 Projekt i landskapsarkitektur, 2012, 15 hp på landskapsarkitektprogrammet, Uppsala

Nivå: Grundnivå G2E

© Adam Roigart

Titel: Uteservering för Hotell & Restaurang Villa Anna - urban odling i uteserveringsmiljö med
storytelling som gestaltningsverktyg

Engelsk titel: Patio for Hotel & Restaurant Villa Anna - Urban Farming on the P atio with Storytelling as a Design Principle

Nyckelord: storytelling, urban odling, uteservering, Villa Anna

Handledare: Hildegun Nilsson Varhelyi, SLU, institutionen för stad och land

Examinator: Anna Tandré, SLU, institutionen för stad och land

Online publication of this work: <http://epsilon.slu.se/>

Abstract

In this paper, I design a new concept for a patio at *Hotel and Restaurant Villa Anna* in Odinslund, Uppsala, Sweden. Through this design, I examine how urban farming can thrive in a restaurant-context. The purpose of the design is to give the visitor a sense of the core values of the cuisine and to strengthen the sense of place by storytelling. My methods are comprised of a literature study on urban farming and storytelling as well as a discussion with the restaurateur Rafael Löfstedt. I create a story of the place by examining its historical background and connect it to the current philosophy of the Villa Anna restaurant. This story, together with the functional demands of the patio, has guided my design to create a working whole. Storytelling is seldom used within landscape architecture; however, I have found it useful and well worth further interest. Urban farming is a growing movement and offers a new view on how fresh produce is procured and thereby gives a fresh perspective on food and eating. Restaurants have a key role in eating trends and are able to act as trendsetters within popular food culture. Accordingly, it is increasingly interesting to explore how urban farming can be used within that context. Through urban farming, food production can be brought into the realm of landscape architecture and explored in new ways.

Sammandrag

I denna uppsats gestaltar jag ett nytt uteserveringskoncept för *Hotell och Restaurang Villa Anna* i Odinslund i Uppsala. Genom gestaltningen undersöker jag hur urban odling kan ske i en uteserveringsmiljö. Målet med gestaltningen är att förmedla Villa Annas kärnvärden vad gäller matfilosofi till besökaren och att förstärka besökarens känsla för platsen genom *storytelling*. Mina metoder innefattar en litteraturstudie kring den urbana odlingens aspekter och *storytelling* som arbetssätt samt samtal med restauratören Rafael Löfstedt. För att skapa berättelsen kring platsen – storyn – har jag undersökt platsens historia och kopplat ihop det med det nuvarande Villa Annas filosofi som restaurang. Berättelsen är vägledande i min gestaltning tillsammans med odlingens funktionella krav för att skapa en helhet kring platsen. *Storytelling* är, inom landskapsarkitekturen, ett ovanligt arbetssätt som jag dock funnit användbart och väl värt vidare intresse. Den urbana odlingen är en växande rörelse som ställer nya krav på hur vi definierar råvaruproduktion och därmed hur vi definierar maten och måltidens roll. Restaurangnäringen har en nyckelroll som trendsättare i dessa frågor och jag menar att det därför blir extra intressant att utforska hur just den branschen kan ta sig an den urbana odlingen. Genom urban odling förs matproduktion in i landskapsarkitektens domäner och kan utforskas på ett nytt sätt.

Introduktion

NoMa i Köpenhamn är troligen Skandinaviens just nu mest tongivande restaurang. I 2011 års upplaga av S Pelegrino Worlds 50 Best Restaurants tog de hem förstapriset (The Worlds 50 Best 2012). NoMa är även den enda restaurang i Danmark som i 2012 års upplaga av Michelinguiden har fått två stjärnor (VisitDenmark 2012). De säger själva att ”Gröntsager, krydderurter og vilde planter i sæsonen spiller en fremtrædende rolle i vores madlavning, og fylder derfor mere på tallerkenen end på traditionelle gourmetrestauranter.” (NoMa u.å.). Råvaran och dess ursprung har stor betydelse. Samtidigt beskriver Nordahl (2009) hur en tilltagande fränkoppling mellan konsumenten och råvaruproduktionen resulterar i ”matanalfabetism” - en total okunnighet om matens ursprung. Genom att odla i stadsmiljön, där många människor vistas, kan denna fränkoppling motverkas och Nordahl (2009) menar att kunskap om *urban odling* bör bli en del av landskapsarkitektens repertoar.

Hotell och Restaurang Villa Anna i centrala Uppsala, som har ett tydligt råvarufokus, vill kunna odla i anslutning till restaurangen. Min uppsats är ett gestaltningskoncept med integrerad odling för deras uteservering. Mossberg och Nissen Johanssen (2006, ss. 24, 43) menar att helhetsupplevelsen är huvudsaken i ett restaurangbesök. De argumenterar för användandet av *storytelling* som ett sätt att få restaurangkonceptet och gestaltningen av rummet att bli en helhet. Jag har använt mig av metoden för att sammanföra uteserveringen, odlingen och restaurangen.

Uppsatsen utforskar dels hur utemiljön i ett restaurangkoncept kan utvecklas med *storytelling* men också hur urban odling kan ta plats i stadsmiljön. Således är den intressant för landskapsarkitekter och inredningsarkitekter likväl som för stadsplanerare.

Syfte

Denna uppsats är ett kandidatarbete inom landskapsarkitektprogrammet vid Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU, Ultuna.

Syftet är att utforska hur odling kan ske i en restaurangmiljö genom att gestalta ett nytt uteserveringskoncept för Hotell & Restaurang Villa Anna i centrala Uppsala. Målet med gestaltningen är att förmedla Villa Annas kärnvärden vad gäller matfilosofi (en medvetenhet om råvarans betydelse) och att förstärka besökarens känsla för platsen genom *storytelling*.

Min frågeställning är: Hur kan man använda storytelling i gestaltningen av den urbana odlingen på Villa Annas uteservering?

Begreppsprecisering

Urban odling - definieras av Mougeot (2006, s. 82) som “An indus-

try located within (intra-urban) or on the fringe (peri-urban) of a town, a city, or a metropolis, which grows or raises, processes, and distributes a diversity of food and nonfood products. It (re)uses on a daily basis human and natural resources, products, and services largely found in and around that urban area and, in turn, supplies on a daily basis human and material resources, products, and services largely to that urban area.”

Storytelling - En metod där berättelser används i syfte att framföra ett budskap. Vanligt inom marknadsföring men även i andra discipliner (Mossberg & Nissen Johanssen 2006, s. 7).

Metod

Som metod i gestaltningsprocessen använde jag mig av *storytelling* och genomförde därför en litteraturstudie i ämnet. En följeffekt var att en grundlig studie av platsens historia krävdes. Eftersom odling av råvaror på och kring Villa Annas uteservering per definition skulle vara urban odling föll det sig naturligt att göra en mindre litteraturstudie även kring det. Samtal har förts 4 april 2012 med Villa Annas VD Rafael Löfstedt med fokus på hans vision om uteserveringen och hans filosofi kring restaurangen för att bättre förstå hans önskemål kring uppdraget.

Resultat

Här redovisas resultatet av litteraturstudien och samtalet med beställaren. Gestaltningen beskrivs även i text. Bildmaterialet jag har tagit fram och berättelsen kring platsen är upplagt som en sammanhållen presentation riktad till beställaren Villa Anna. Bildmaterialet och berättelsen återfinns sist i uppsatsen.

Urban odling

Utifrån definitionen av urban odling som ges under begreppsförklaring kan vi konstatera att det som ska ske på platsen är just urban odling.

Drivkrafter

Motivationen att bedriva lokal odling kan variera. Att odla på plats kan locka kunder men minskar också transportbehovet (Nordahl 2009, ss. 4-6). Det kan även bli ett socialt nav att samlas kring (Gorgolewski, Komisar & Nasr 2011, s. 13). Ur ett råvaruperspektiv är det problematiskt att människor i urbana miljöer blir mer och mer fränkopplade från matens ursprung. Nordahl (2009, s. 117) beskriver det som *avsaknad av food-literacy* (ungefär mat-analfabetism

[min översättning]) – förmågan att förstå vad mat är och hur den odlas. Förståelsen uppnås först när folk får en direkt koppling till odlingen och får se den ske på plats. Lokal produktion kan utbilda folk och göra dem delaktiga på ett aktivt deltagande- eller förståelsemässigt plan i odlingen. Detta sker sällan i våra städer eftersom det inte ingår i landskapsarkitektens standardrepertoar att föreslå ätbara växter i någon högre utsträckning. Tvärtom kan ätbara växter ofta upplevas som problematiska eftersom de producerar nedskräpande frukter eller kräver extra skötsel (Nordahl 2009, ss. 96, 129). Gorgolewski, Komisar och Nasr (2011, s. 9) påpekar att det i dagsläget också är en fråga om att på en övergripande planeringsnivå föra in jordbruk i staden.

Nordahl (2009, s. 6) menar att urban odling ur en övergripande strategisk aspekt medför ett flertal fördelar. De stora avstånden mellan städerna och deras matförsörjning är en bakomliggande orsak till flera av dagens allvarliga problem såsom klimatförändringar, energiförsörjning, fetma, och miljöförstöring. De storskaliga matsystem som idag dominerar vår livsmedelsförsörjning medför problem då framställningen är mycket energikrävande, oljeberoende och innebär långa transporter. Detta i kombination med stigande oljepriser och ett osäkrare klimat medför att matförsörjningen, även i rika länder, blir ett ökande problem. Att undersöka hur matproduktion kan ske i stadsmiljön är därför ett angeläget ämne för arkitekter och designers. Staden kan på det viset bli mer motståndskraftig mot förändringar och därmed bättre lämpad att klara framtida utmaningar.

Gorgolewski, Komisar och Nasr (2011, s. 13) påpekar att olika strategier kan tillämpas i gestaltningsarbetet, beroende på förutsättningarna. I en traditionell urban miljö med en relativt hög förtätningsgrad, mindre gårdar och en begränsad allmän grönyta är odling i kärl och i upphöjda bäddar särskilt intressant. Att ge möjlighet för producenter att saluföra sina varor med exempelvis marknadsstånd är också en strategi för att få in råvaran i en tät stadsbild. Vid nybyggnation kan takytor tas till vara och det kan även skapas möjlighet till vertikal odling och odling inomhus bakom fönsterglas.

Det är även intressant att titta på hur spillvärme från byggnader, exempelvis från kök, kan tas till vara för att värma odlingar i växthus. Stadens ”spill” såsom dagvatten och sopor kan i många fall behandlas och bli en resurs istället för att bara belasta infrastrukturen. Intressefältet ligger i mötet mellan mat och urbanism och kräver en blandning av planering och gestaltning för att bli framgångsrik (Gorgolewski, Komisar & Nasr 2011, s. 15).

Sociala aspekter

Gorgolewski, Komisar & Nasr (2011, ss. 59-63) påpekar att de sociala aspekterna är viktiga faktorer i diskussionen kring urban odling. Att samlas kring ett trädgårdsprojekt är ett känt sätt att skapa samhörighet i ett grannskap. Kopplingen till mat är också betydelsefull och kan både kretsa kring gemensam matlagning eller en plats fo-

kuserad på mat såsom en restaurang. I skapandet av en samhörighet (eng. community) är nätverkandet mellan gruppens individer central. Genom att delta i aktiviteter kring det gemensamma projektet stärks gruppens nätverk och en känsla av gemenskap skapas.

Biodling

En sidogren av urban odling som ibland förbises är biodling. Inom hotellbranschen har just den möjligheten tagits till vara i exempel från Fairmont Hotels i Paris och New York såväl som Hilton Slussen i Stockholm. Staden har ett annorlunda utbud av blommor än vad som återfinns på landet vilket ger honungen en speciell smak. Skötseln och säkerhetsaspekterna kring biodlingen beskrivs som relativt okomplicerade och kuporna kan med fördel placeras på platta tak. Att kunna erbjuda gästerna färsk och egenproducerad honung är ett populärt komplement på menyn (Gorgolewski, Komisar & Nasr 2011, ss. 188-190; Svanen u.å.).

Tekniska aspekter

Gorgolewski, Komisar och Nasr (2011, ss 195-221) diskuterar några av de vanligaste tekniska hindren för urban odling där framförallt bristen på yta mellan de omkringliggande husen medför den stora skillnaden jämfört med traditionellt jordbruk. Detta gör att en helt annan uppsättning av tekniker och platser måste användas. Odling i relativt små kärl och på väggar och tak är vanliga metoder. En annan variant är system som är flyttbara och därmed kan utnyttja ytor som bara är lediga under en kortare tidsrymd. Hur den än går till är den urbana odlingen som regel småskalig.

Gorgolewski, Komisar & Nasr (2011, ss 214-216) fortsätter med att påpeka att ett annat vanligt problem är bristen på jord, antingen för att den befintliga jorden är förgiftad eller täckt av ett hårt material. Den vanligaste lösningen är upphöjda odlingsbäddar eftersom de med enkla medel och låga skötselinsatser effektivt tillåter odling där jorden inte är tillgänglig. Samma egenskaper som gör dem attraktiva för odlaren - enkla och vanliga material, lätta att bygga, enkel form - riskerar även att ge dem ett skräpigt intryck. För att ge dem ett mer estetiskt uttryck är lekfullhet vid utformning och färgsättning två möjliga vägar att gå. Genom att höja upp bäddarna lite extra kan de anpassas för rullstolsburna eller på annat sätt rörelsehindrade personers behov. På så vis kan även dessa grupper vara aktiva i trädgårdsarbetet. En framgångsrik formgivning av odlingsbäddarna kan kombinera odlingens formspråk med den urbana miljön.

Gorgolewski, Komisar & Nasr (2011, ss 197-198) menar även att växtodling är en vattenkrävande verksamhet som i en urban kontext riskerar att förlita sig på dricksvatten vilket är onödigt ur energihushållningssynpunkt. I stadsmiljön finns samtidigt tillgång till vatten från andra system som inte är drickbart men fungerar till odlingen. Dessa system är en kostnad och kan den vattenmängden minskas är det positivt för samhället. Här måste odlaren hitta tekniska sätt att koppla ihop sin odling med befintliga vattensystem. Ett

annat sätt att använda en befintlig resurs är att kompostera avfall för att göra sin egen mull att odla i. Vid kompostering kan det krävas lösningar för att undvika att det ser skräpigt ut eller luktar i en tät urban miljö.

Storytelling

Mossberg och Nissen Johanssen (2006, ss 7-9 & 24) förklarar att ordet *storytelling* betyder berättande. Berättelser involverar oss som människor känslomässigt och skapar därför intresse kring ett budskap på ett effektivt sätt. Berättelsen som metod har flera kommunikationsfördelar; den kan förmedla komplexa idéer på ett holistiskt sätt och ger trovärdighet åt budskapet. Genom att förankra berättelsen i personer, artefakter och symboler blir kommunikationen lättillgänglig och förstaelig – chansen att mottagaren minns den ökar.

Communitybegreppet

Berättelser är även bra på att skapa så kallade *brand communities*. Detta betecknar en grupp människor som genom sin konsumtion av ett visst varumärke känner en samhörighet genom att de förstår varumärket och har känslor kring det (Mossberg & Nissen Johanssen 2006, s. 25). Potteiger & Purinton (1998, s. 57) som ur ett landskapsarkitektperspektiv tar sig an storytelling utvecklar tankegången med begreppet *interpretive community* som syftar till den sociala kontext inom vilken en berättelse skall förstås. De menar att en berättelse alltid är tänkt att förstås inom en viss kontext vad gäller åhörarens bakgrund. Detta medför i ett rumsligt perspektiv att besökaren måste ha en viss bakgrund för att kunna läsa platsens berättelse.

Oavsett om det gäller varumärken eller platser finns *community* – gruppssamhörighet (min översättning) – med som en aspekt. Berättelser kan skapa dem men de kan också i viss mening vara ett bakgrundskrav för att berättelsen skall förstås rätt.

Berättelsens beståndsdelar

De så kallade grundelementen i en berättelse är enligt Mossberg och Nissen Johanssen (2006, ss. 47-51):

- » *Budskapet* - sensmoralen, ett ideologiskt eller moraliskt påstående
- » *Konflikten* - drivmedlet i historien, det som sätter handlingen i rörelse
- » *Rollfördelningen* - människorna i berättelsen, någon att identifiera sig själv och andra med
- » *Handlingen* - klassiskt sett uppbyggt av en början, en klimax och ett slut. Konflikten uppstår, konflikten utvärderas och konflikten löses

Det är ett väl fungerande knep att utelämnat ett och annat till mottagarens egen förståelse och fantasi. På samma sätt är det effektivt att spacka berättelsen med lite fakta som utbildar mottagaren och får denna att känna sig kunnig när han/hon plötsligt kan ”läsa” sammanhang i till exempel en inredning som är baserad på en berättelse

(Mossberg & Nissen Johanssen 2006, ss 73-74).

Det är genom att läsa platser som människor skaffar sig en bild och en förståelse av sin omgivning. Genom att se elementen som bygger upp en plats skapar sig besökaren en egen förståelse av berättelsen om platsens tillkomst och dess förändring. Dessa rumsliga berättelser är visserligen tysta men har fördelen av att vara ständigt närvarande. Till skillnad från en skriven eller muntligt framförd berättelse har den rumsliga berättelsen ett annorlunda samband i makt-hierarkin mellan åhörare och författare. I den skrivna berättelsen väljer författaren vad som skall berättas. I den rumsliga berättelsen väljer författaren istället vad som ska visas och överläter till mottagaren att själv sätta ihop sekvenser och förstå samband (Potteiger & Purinton 1998, s. 6).

Att sammanfatta berättelsen

Ett bra varumärke bör kunna sammanfattas i en mening, en så kallade *holophrasm*. Detta för att det då snabbt kan överföra känslor - i likhet med en genrebeteckning - vilket påverkar kundens identifikationsförmåga med varumärket. Den göteborgsbaserade kommunikationsbyrån Stylt Trampoli skriver inför varje uppdrag en historia samt en *five-word-pitch*. Det senare begreppet är en mening på fem ord som ska beskriva hela konceptet – ett koncentrat av hela berättelsen (Mossberg & Nissen Johanssen 2006, ss 58, 69). Ett annat exempel på hur en berättelse kan kondenseras är vikten av namngivning av en plats. Varje namn har en inneboende berättelse på ett eller annat sätt. Detta medför att namngivande är en viktig del av gestaltningen av en plats eftersom det påverkar berättelsen (Potteiger & Purinton 1998, ss 20, 75).

Betydelsen av inläsning i ämnet

Mossberg & Nissen Johanssen (2006, s. 71) berättar om Stylt Trampoli, ett göteborgsbaserat företag som använder sig av storytelling i framförallt inredning. Deras creative director Jan Nissen Johanssen beskriver hur inläsning i ämnet är det absolut viktigaste för att skapa en bra historia kring ett uppdrag. De som skriver berättelsen ska kunna allt om ämnet – vilket medför att de måste begränsa sitt intresseområde till en kärnpunkt eftersom inläsningen annars blir alltför omfattande. Genom att avgränsa intresseområdet har personen som gör efterforskningarna möjlighet att på kort tid bli expert på det givna ämnet.

Storytelling och restaurang

Mossberg & Nissen Johanssen (2006, ss 80, 85, 100) påpekar att det i ett restaurangperspektiv är viktigt att inse att det inte bara är maten i sig som spelar in för hur nöjd kunden blir. Helheten såsom service, lokal och läge med mera bidrar till att skapa en måltidsupplevelse: Denna upplevelse är ett multidimensionellt intryck vilket är vad kunden vill ha. Beroende på tidpunkt och restaurangtyp kan olika faktorer variera i betydelse men det är alltid helheten i spelet mel-

lan maten, besökaren, servicen och rummet som ska fungera. För att verkligen ha lyckats räcker det inte med att kunden "bara" är nöjd. En stor måltidsupplevelse kräver något annorlunda, en känsla av att man upplevt något extra. Storyn kan hjälpa till att skapa just den extra udden på upplevelsen.

Om sanningshalten

Historien kring ett varumärke behöver inte nödvändigtvis vara sann för att fungera. Den måste dock vara sann ur den synvinkeln att en äkta koppling skapas mellan historien och kunden. På det sättet ska pas en sann inverkan på kunden genom historien som därmed har förmedlat en verklig känsla. Även en fiktiv historia kan alltså accepteras som sann även om kunden på något plan är medveten om att det som berättas inte är verklighet. Ett samförstånd krävs där en fullständig sanningshalt inte utlovas. Viktigt är även att ett sant kärnvärde finns i berättelsen vilket ger författaren en större frihet kring de mindre viktiga delarna (Mossberg & Nissen Johanssen 2006, ss 159-165). För att mottagaren ska ta till sig berättelsen måste denne känna att det berättade är rimligt inom berättelsens ramar. Det är inte en fråga om sanningshalten utan om att händelserna fungerar inom sin berättelse. En fantasifull berättelse kräver alltså en generös ram för att fungera (Potteiger & Purinton 1998, s. 54).

Fördelar med metoden

Mossberg och Nissen Johanssen (2006, ss. 167-168) nämner flera fördelar med att använda sig av berättelser. En väl genomarbetad berättelse som är representativ för organisationen den ska användas i gör konceptet svårt att kopiera. Anledningen till att kopiering blir svårt är att upplevelsen blir så pass unik att en kopia direkt upplevs som ett plagiat eftersom kunden i första hand associerar till originalet när konceptet tas upp. Att berättelsen är väl förankrad i organisationen stärker denna effekt.

En bra historia ger ofta upphov till ryktesspridning vilket kan vara positivt för ett företag. Detta eftersom människor har en mycket större benägenhet att tro på det de får höra av andra än det som förmedlas genom reklam. Förutsättningen är att historien är tillräckligt bra och därmed skapar ett intresse utöver det vanliga hos besökaren. Om personalen är väl införstådd med vilken historia man vill berätta kan de använda detta i sitt kundbemötande och därmed förstärka kundens intryck. På så sätt skapas en egen historia genom att kunden förmedlar sitt intryck till någon annan. Om denna är kopplad till berättelsen man ville förmedla kan en mycket stark effekt uppnås (Mossberg & Nissen Johanssen 2006, s. 169).

Villa Anna

Hotell och Restaurang Villa Anna ligger på adress Odinslund 3 i Uppsala. Platsen är mycket centralt belägen i det historiska Uppsala,

mitt mellan universitetsbiblioteket Carolina Rediviva och domkyrkan. Platsen ligger vid Odinslund som är ett till största delen hårdgjort promenadstråk med alléer. Mitt emot Villa Anna i öster ligger en mindre tegelkyrka – Helga Trefaldighets kyrka. I söder finns en skulpturträdgård.

Ägarförhållanden

Beställaren är Villa Anna AB via VD Rafael Löfstedt. Företaget driver Hotell och Restaurang Villa Anna och hyr sina lokaler av MIAB fastigheter. Villa Anna AB har frihet att göra mindre förändringar, såsom en icke-permanent uteservering, utan att först inhämta godkännande från MIAB.

Planförutsättningar

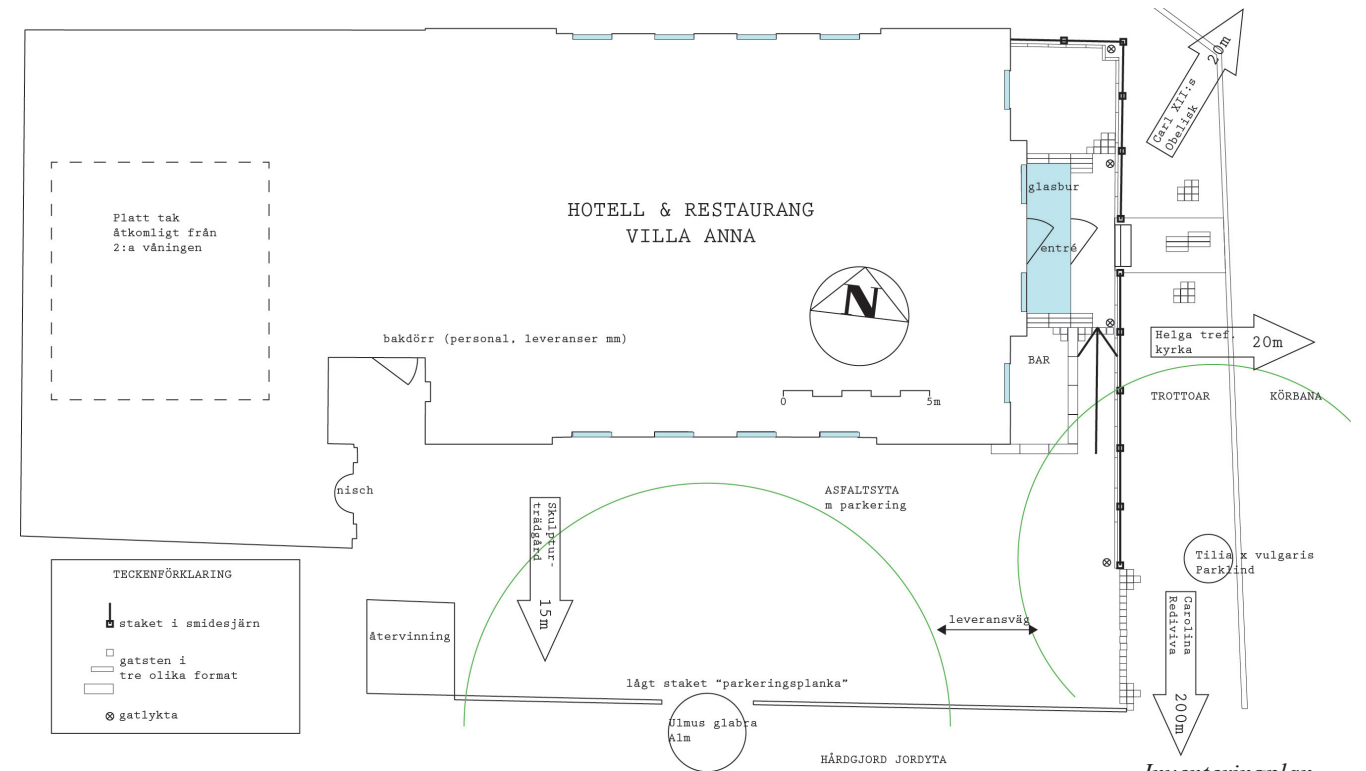
Ytan för uteserveringen är direkt i öster- och söderläge från Villa Anna. Hela ytan är hårdgjord genom asfaltering respektive stensättning. Vegetationen begränsar sig till två större träd. Den östra ytan utgörs av trottoar och är alltså kommunal mark, den södra används som privat parkeringsplats.

Restaurangens tillkomst

Rafael Löfstedt berättar att han är en av delägarna och VD för Villa Anna AB som hyr lokal av MIAB fastigheter. Villa Anna AB sköter driften av hotell- och restaurangverksamheten. MIAB köpte fastigheten 2004 av Helga Trefaldighets församling. Renovering pågick fram till december 2009 och sköttes till stor del av MIAB internt med visst stöd av arkitekter. Namnet *Villa* kom sig av att man vill skapa en hemma-hos-känsla i lokalen. Responsen från gästerna har varit bra och många säger att ett besök på Villa Anna är som att komma till ett lyxigt hem. *Anna* syftar på Anna Ekman, se platsens historia.

Matfilosofi

Vad gäller matfilosofin på Villa Anna berättar Löfstedt² att råvaran står i fokus – den ska vara av extremt hög kvalitet, roligt att äta och intressant att arbeta med. Den ska smaksättas med lyhördhet för dess egenart så att den inte försvinner i kryddningen. Tillagningstekniker och presentationer får gärna vara fantasifulla. Råvaran skall helst vara nära-, ekologiskt- och småskaligt framställd. På dryckessidan gäller samma princip med resultatet att mycket är eko-



Inventeringplan
Illustration: Adam Roigart 2012

logiskt och biodynamiskt. Många producenter är involverade, cirka 20 kött-, 2 fisk-, 4 grönsaks- och ört- och 15 dryckesleverantörer. Att ha så många leverantörer är problematiskt eftersom leveranserna tar tid att hantera och dessutom är skadliga för miljön med mycket körande. Menyn har ett nordiskt tema men det är ett resultat av råvarufilosofin snarare än ett aktivt beslut. Löfstedt upplever att det är svårt att ta tillräckligt betalt för bra råvaror eftersom folk i allmänhet är okunniga om skillnaden på en bra och dålig produkt. Samtidigt ser han sitt eget ansvar i att till gästen föra fram sin filosofi kring maten. Positivt är att suget efter genuina matupplevelser är stort och gästerna vill lära sig i högre grad än tidigare. Ett bra exempel på den trenden är *chefs table* som är ett bord där gästen mer eller mindre sitter i köket och får sin mat direkt av kocken. Det är den ultimata kontakten mellan råvaran, gästen och kocken och är ett stilideal för Löfstedt.

Beställarens önskemål om uteserveringen

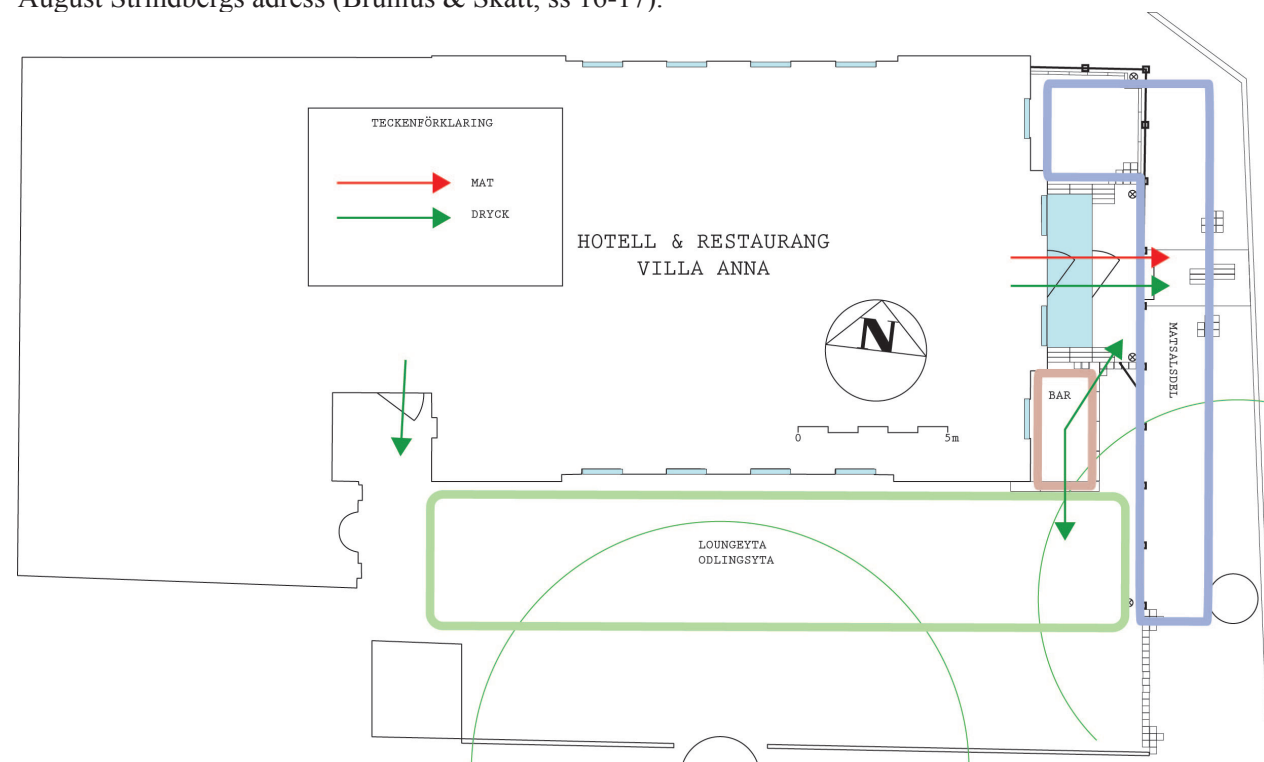
Löfstedt vill ha två delar på uteserveringen – en loungedel med fokus på dryck längs sydsidan och en förlängning av matsalen med samma meny längs östsidan. Han menar att det viktigaste han vill förmedla med sin uteservering är en känsla för läget. Det är läget snarare än maten och drycken som konsumeras på en uteservering. Stilidealet beskriver han som *Paris* där utemiljön på serveringar fungerar lika bra som inommiljön vad gäller stil och service.

Platsens historia

Huset Odinslund 3, som idag är Villa Anna, uppfördes av brukspatron Carl Edvard Ekman från Finspång. Huset var en bröllopsgåva till Ekmans dotter, Anna Ekman, och hennes make teologie professor Knut Henning Gezelius von Scheele. Stilen var nyrenässans, efter ritningar av Axel och Hjalmar Kumlien och var ett riktigt praktbygge: 21 rum, badrum och kök. Bygget skedde i etapper 1874-76 och retade bland annat upp grannen ärkebiskop Anton Niklas Sundberg som lär ha sagt ”Scheele kan bygga hur mycket han vill – men han kommer inte längre än till mitt dass!”. Mycket riktigt ligger biskopsgården, som är grannfastigheten, med stallbyggnad och tidigare dass vänd mot Odinslund 3. Von Scheele blev sedermera biskop i Visby och sålde huset till Uppsala läkarförening som en tid även hyrde ut lokaler till Kalmar nation. 1904 såldes huset vidare och blev Lindska skolan – ett namn som ofta används på huset (Brunius & Skatt 1992, ss 16-17). Den sista ägaren innan den nuvarande blev Uppsala domkyrkoförsamling som fram till 2009 använde det som församlingshem (MIAB u.å.).

Gröna Stugan och Strindberg

På den plats som idag är Villa Annas parkering, direkt söder om huset, låg tidigare ett mindre trähus. Huset hade troligen anor från 1700-talet men byggdes om 1919 och var klätt i grön träpanel vilket troligen gav den dess namn Gröna Stugan. Gröna Stugan låg på adress Odinslund 2 och var under vårterminen 1870 studenten August Strindbergs adress (Brunius & Skatt, ss 16-17).



Programplan

Illustration: Adam Roigart 2012

Strindberg (1870 se Dahlbäck 1999, ss 34-36) beskriver i ett brev till sin bror i Stockholm att han hyr ett loft med fyra ytterväggar där man har god kontakt med luften utanför. Eftersom vedförrådet var knappt sov Strindberg (på en soffå) fullt påklädd, med studentmössa på, och den övriga garderoben över sig för att hålla kölden borta.

Strindberg var student i Uppsala i perioder 1867-1872 och hade ett för det mesta ansträngt förhållande till staden och studentlivet. Han klarade visserligen tentamina i ett flertal ämnen men någon fullständig examen blev det aldrig. Strindberg hann istället medgrunda det litterära sällskapet Runa och få sin första pjäs accepterad (Dahlström 2012; Swerling 1981, ss 143, 147).

Strindbergs far, som till viss del försörjde honom, tvingade av honom ett löfte att inte skriva förrän han tog sin examen. Detta var inte helt i linje med Strindbergs ambition att bli författare och han skrev därför i smyg. Strindbergs Uppsalatid avslutades under tumultartade former. En bekant som han några dagar tidigare hade snäst av i Carolinaparken skar halsen av sig och Strindberg tyckte att den döde spökade för honom. Strindberg funderade själv på att ta livet av sig men räddades av en kamrat som söp honom full på ”toddar” varpå Strindberg blev ”liket” - hans egen omskrivning för redlöst berusad - och bars hem. Dock kom man inte in genom porten varför den blivande nationalskalden fick slängas över sitt staket för att sova i en snödriva tills han kvicknade till och kröp upp till sitt rum. Några dagar senare lämnade han slutligen Uppsala och svor att aldrig mer återvända (Strindberg 1962, ss 227, 233, 255).

Clasonska gården, Odinslund och Linné

I Odinslunds södra ände ligger Clasonska gården som framförallt är känd som posthus vilket den var i hundra år från 1757. Det var i detta posthus som Carl von Linné hämtade och skickade sina skrifter och växtprover tvärs över världen. Det berättas att han vid ett tillfälle inte fick hämta ut sina paket eftersom han i ett förvirrat ögonblick hade glömt sitt namn men räddades av sin vän kansliråd Ihre som lyckligtvis visste vad han hette (Brunius & Skatt 1992, ss 14-15). Linné planterade även Odinslunds allé 1759 och gjorde den därmed till Uppsalas äldsta promenadpark (MIAB u.å.).

Fram till 1830-talet låg Helga

Trefaldighets församlings kyrkogård direkt runt kyrkan och omgärdades av en mur. Denna mur blev efter flyttandet av kyrkogården till fundament för obeliskens i Odinslund (Upplandia 2012).

Gestaltningkoncept

Story och five-word-pitch

Min *story* och *five-word-pitch* är utarbetade enligt modell från Mossberg & Nissen Johanssen (2006). Båda delarna redovisas i sin helhet i slutet av uppsatsen där *five-word-pitchen* fungerar som överskrift till berättelsen.

Storyn anknyter till historiska personers förhållande till platsen och samhället och återberättas i fyra småhistorier. *Konflikten* står mellan människa och samhällets konventioner. *Budskapet* är att trädgården på platsen kan lösa konflikten då som nu och att den är en pågående tradition som skapar mervärde för besökaren. *Rolfördelningen* är odlaren som hjälte, samhällskonventioner som skurk och trädgården som medel att lösa konflikten.

De fyra småhistorierna kretsar kring Carl von Linné, August Strindberg, Anna Ekman och Rafael Löfstedt. Alla har de ett speciellt förhållande till platsen och det som växer där. Texten är anpassad för att fungera med restaurangen som avsändare och gästen som mottagare.

Trädgården

Egentligen ville jag bygga en riktig, icke kärlbaserad, trädgård som jag därefter hade placerat uteserveringen i. Det skulle bättre ha svarat på den historiska kontexten. Det hade även givit den största möjligheten till odling och låtit gästen sitta i en trädgård på riktigt. Detta är inte genomförbart eftersom ytan är hårdgjord och behöver förbli så. Därför gällde det att med andra medel skapa känslan av att sitta i en vanlig trädgård (vanlig i meningen att odlingen inte uteslutande sker i kärl). Mitt svar på problemet var att sudda ut gränsen mellan möbel och odlingskärl.

Möblering

Jag utgick från två möbler – ståbordet och soffan - vilka är vanliga loungemöbler - och kombinerade dem med pallkragen och tunnan - vilka är vanliga odlingskärl. Genom att använda samma grundkonstruktion som både möbel och odlingskärl suddas gränsen mellan naturligt och konstruerat ut och en känsla av att befinna sig i en trädgårdsmiljö förstärks.

Pallkragen som soffå har fått en träskiva som täcker ovansidan och täcks i sin tur med en dyna vilket gör den till en sittmöbel. Pallkragen som odlingskärl täcks invändigt med geotextil för att hålla kvar jorden och används sedan på ordinarie sätt som odlingskärl. Pallkragarna kan även utrustas med gamla fönsterglas för att kunna fungera som drivbänk. Pallkragarna kan flyttas runt med en

pallyft och handkraft om de behöver bytas ut vid exempelvis skörd. Tunnorna följer samma princip och kan antingen ha ett lock och kanske en lampa för att fungera som ståbord. När de används till odling utrustas de med mindre kärl i vilka odling kan ske. På så sätt kan innehållet bytas ut utan att hela tunnan måste flyttas.

Fyra stilar – fyra berättelser

Berättelsen ska svara mot gestaltningens fysiska verklighet. Den kretsar kring fyra personer som med varsin stil skall finnas representerade på uteserveringen. Tidsandan de verkade i och deras respektive karaktärsdrag återspeglas i materialval och formgivningens uttryck.

Carl von Linné: Stilen är representerad av den större kontexten med lindarnas närvaro och i planteringarnas skyltar på latin och svenska.

August Strindberg: Pallkragarna målas i grönt och patineras samt ges gamla fönsterglas som en drivbänk. Nederkanten, där pal-len syns, täcks med en vit träpanel. Ett skåp för trädgårdsredskap förses med en gammal grön trädörr med inskriften *Odinslund 2*. Syftet är att återanknyta till Gröna Stugan, där Strindberg bodde med adress Odinslund 2, som tidigare låg på platsen men inte längre finns där. Stugans fiktiva delar har återanvänts som trädgårdsdetaljer. Strindbergscitat skrivs in på bordsskivor och kanter på ett diskret sätt så att gästen som befinner sig i närheten kan läsa och roas.

Rafael Löfstedt/Kocken: Odlingarna är i sig denna stil eftersom de används i köket. Odlingens närvaro berättar om hängivenhet till råvaror och smakförmedling till gästen. Tunnorna bär inskrifter från olika vin- och spritproducenter som Villa Anna använder sig av och förmedlar en närhet till producenten. *Gardner’s Table* är en anspelning på *Chef’s Table* (se samtal med Rafael Löfstedt) och består av en mer avskärmad del där särskilda evenemang som temaprovningar av mat och dryck kan äga rum.

Anna Ekman: Denna stil baserar sig på ideal från det sena 1800-talet med utgångspunkt i Arts-and-Craft-rörelsen och den viktorianska eran. Ornament som var på modet återfinns i gjutjärns-möbler vid *Gardeners Table*, borden och i textilierna. Färgsättningen utgår från djupa naturfärger och utgår antingen från principen att färgerna skall kontrastera eller ligga nära varandra i färghjulet. Anna Ekmans stil är dominerande på uteserveringen.

Växtval och soliga lägen

Färgsättning och siktlinjer på uteserveringen kommer i hög grad att påverkas av kompositionerna i odlingslådorna. Jag har i mitt förslag gett några exempel på hur växtvalet i odlingarna kan varieras.

Jag placerade odlingarna på uteserveringen i sydläge men de skymms till viss del av en stor trädkrona. För att få in mer ljus rekommenderade jag en beskärning av kronan. Jag pekade även på möjligheten att ha en till, närliggande, odlingsplats i anslutning till Helga

Trefaldighetskyrkans parkering. Detta medför den dubbla fördelen att erbjuda ett mycket soligt läge och att ha en för uteserveringen mer undanskymt läge. På så sätt kan kärl på serveringen efter skörd bytas ut mot nya som står i beredskap en bit bort. Förslaget kräver en god dialog med kommunen eftersom denna del av odlingen i så fall skulle stå på allmän mark.

Biodling

På det platta och lättåtkomliga taket föreslog jag biodling. Odlingen kan synas men är på betryggande avstånd från gästerna. Med relativt små medel kan Villa Anna bli självförsörjande på honung och bidra till närområdets pollinering. Om personalen inte själva vill sysselsätta sig med biskötsel kan ett skötselavtal slutas med en biodlarförening i Uppsala.

Funktionella aspekter

Att använda avrinningsvattnet från takytorna ansåg jag vara en självklarhet i en strävan att hushålla med resurserna. Insamlandet sker i tunnor av samma modell som ståborden/odlingskärlen och blir på så sätt en naturlig del av gestaltningen.

Jag föreslog att en egen kompost borde anläggas i närheten av anläggningen. Komposten är dels ett sätt att göra sig av med spillet från odlingarna men även vissa delar av köksavfallet kan läggas där och på så sätt ge mull till odlingarna. Mitt förslag var att förhandla med skulpturträdgårdens förvaltare om att få placera komposten i trädgårdens utkant.

Diskussion

Mitt arbete har dels varit inriktat på att lösa ett konkret problem, det om *urban odling* på platsen, men har också handlat om att tillämpa *storytelling* i gestaltningsarbetet. Jag har valt att diskutera de två ämnena separat.

Odlingen

Vad gäller odlingen är den rent tekniskt okomplicerad. Kärlen är av enkel modell och kan repareras av någon med grundläggande snickerifärdigheter. Växtvalet kan varieras och behöver inte göras svårare än vad användaren önskar. Utmaningen ligger istället i hur rutiner kring platsen skall se ut och hur arbetsfördelningen sker. Det är en fråga om hur samtalet mellan fastighetsägare, kommun, restaurangledning och anställda ska se ut för att skapa en förståelse kring projektet. Kommun och fastighetsägare måste acceptera det relativt annorlunda inslaget i stadsbilden odlingen medför. Restaurangledningen måste vara tydlig med sina mål och visioner. De anställda måste förstå vad odlingen innebär – dels för att kunna sköta om den men också för att kunna förmedla visionen till gästen på restaurangen. En framtida forskningsfråga kan vara hur en sådan

satsning bör organiseras internt och kommuniceras externt.

Jag är övertygad om att vi ännu så länge bara ser början på trenden med lokal odling. Det handlar dels om ett ökat intresse för matproduktion men kan också bli en direkt nödvändighet för att trygga mattillgången i framtiden. Vårt matproduktionssystem är tungt beroende av en resurs som håller på att ta slut – oljan. Lokal odling sker per definition nära människan som ska konsumera produkten och eftersom urbaniseringen ökar globalt blir urban odling en direkt följd av det nyss förda resonemanget. I mitt arbete föreslår jag ett sätt att föra in odlingen i stadsmiljön.

Mina källor har gett mig en bra grundförståelse för den urbana odlingens principer. Jag upplever ett glapp i litteraturen mellan planeringsnivån – som verkar relativt välutforskad – och den visionära nivån där nya projekt föreslås. Erfarenhet kring gestaltning med urban odling i fokus saknas. Föga förvånande med tanke på att området är, ur ett gestaltande landskapsarkitektperspektiv, relativt nytt. I takt med att fler och fler projekt inom detta område utförs och dokumenteras kommer troligen detta glapp att fyllas igen.

Storytelling

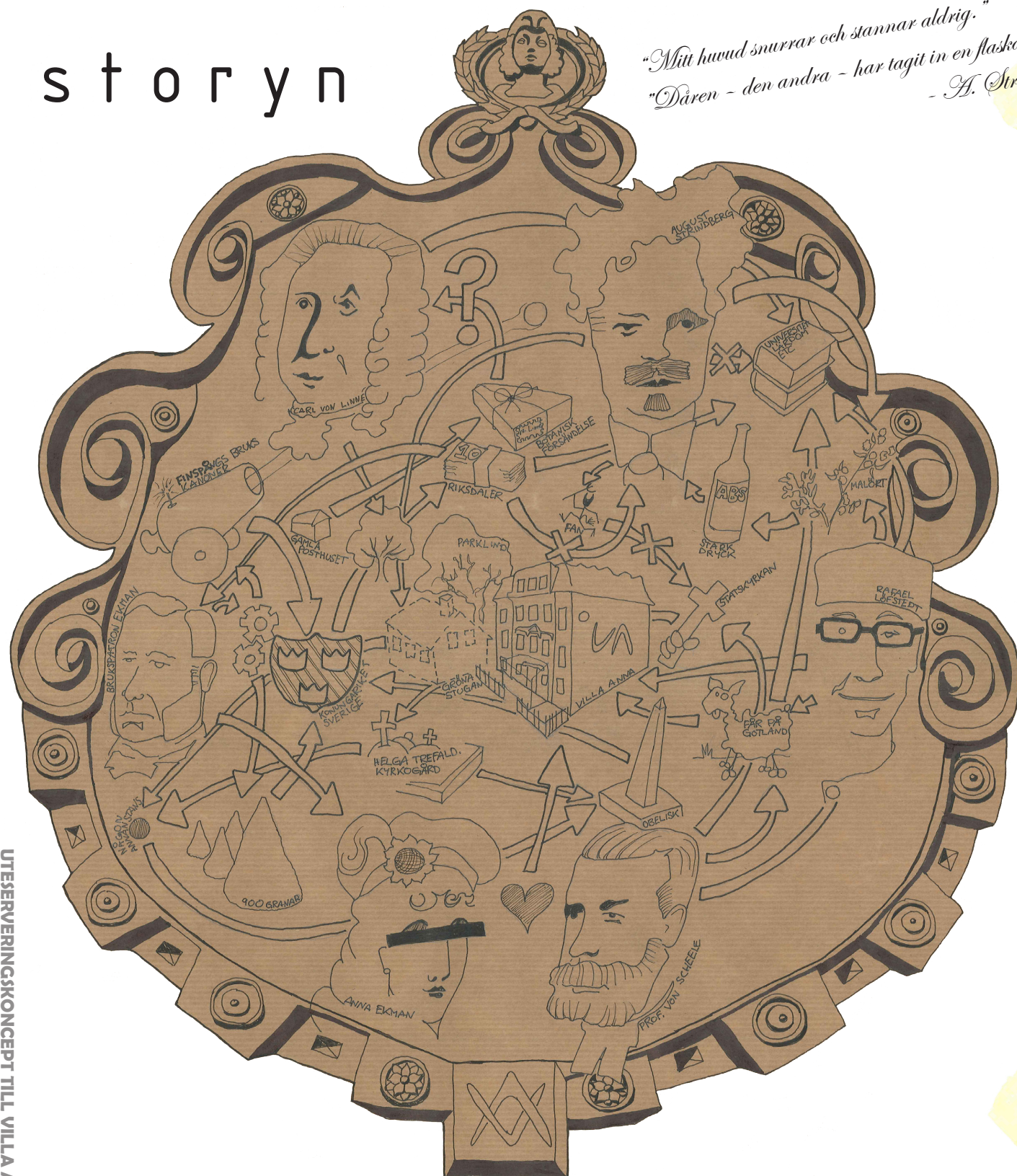
Storytelling har varit en väl fungerande metod att arbeta med i sammanhanget. Den är egentligen inte väsensskild från de metoder som vanligen lärs ut på landskapsarkitektprogrammet där arbete med koncept kan likställas med arbetet kring berättelsen. Storytelling upplever jag som ett uttryckligen mer upplevelseorienterat angreppssätt där det verkligen handlar om att leverera en helhetsupplevelse. Faran jag ser med metoden är att platsen kan upplevas som i för hög grad regisserad och därmed inte lämna utrymme för spontanitet. Å andra sidan kan man ifrågasätta nyttan av spontanitet på en plats som i själva verket, precis som en teater vid föreställning, förväntas vara regisserad. Restaurangmiljön är en sådan plats vilket troligen är anledningen till att storytelling som metod fungerar så bra just där.

I och med den utförda gestaltningen med tillhörande förslag anser jag mig ha svarat på min frågeställning; Hur kan man använda storytelling i gestaltningen av den urbana odlingen på Villa Annas uteservering? Mitt angreppssätt blev att dra nytta av den stora mängden historiskt material som fanns kring platsen. Det får sägas vara det mest uppenbara sättet att ta sig an uppgiften och det verkar även vara standardmetoden hos Stylt Trampoli som framgångsrikt har använts sig av metoden. Det är ett rimligt arbetssätt eftersom det kittlar fantasin och dessutom effektivt sätter platsen i en kontext. Det hade dock varit intressant att bygga upp en helt nutidsbaserad historia – att presentera den berättelse som varje dag utspelar sig på platsen. Kanske kunde det bli ännu mer kraftfullt och komma ännu närmare beställarens ideal?

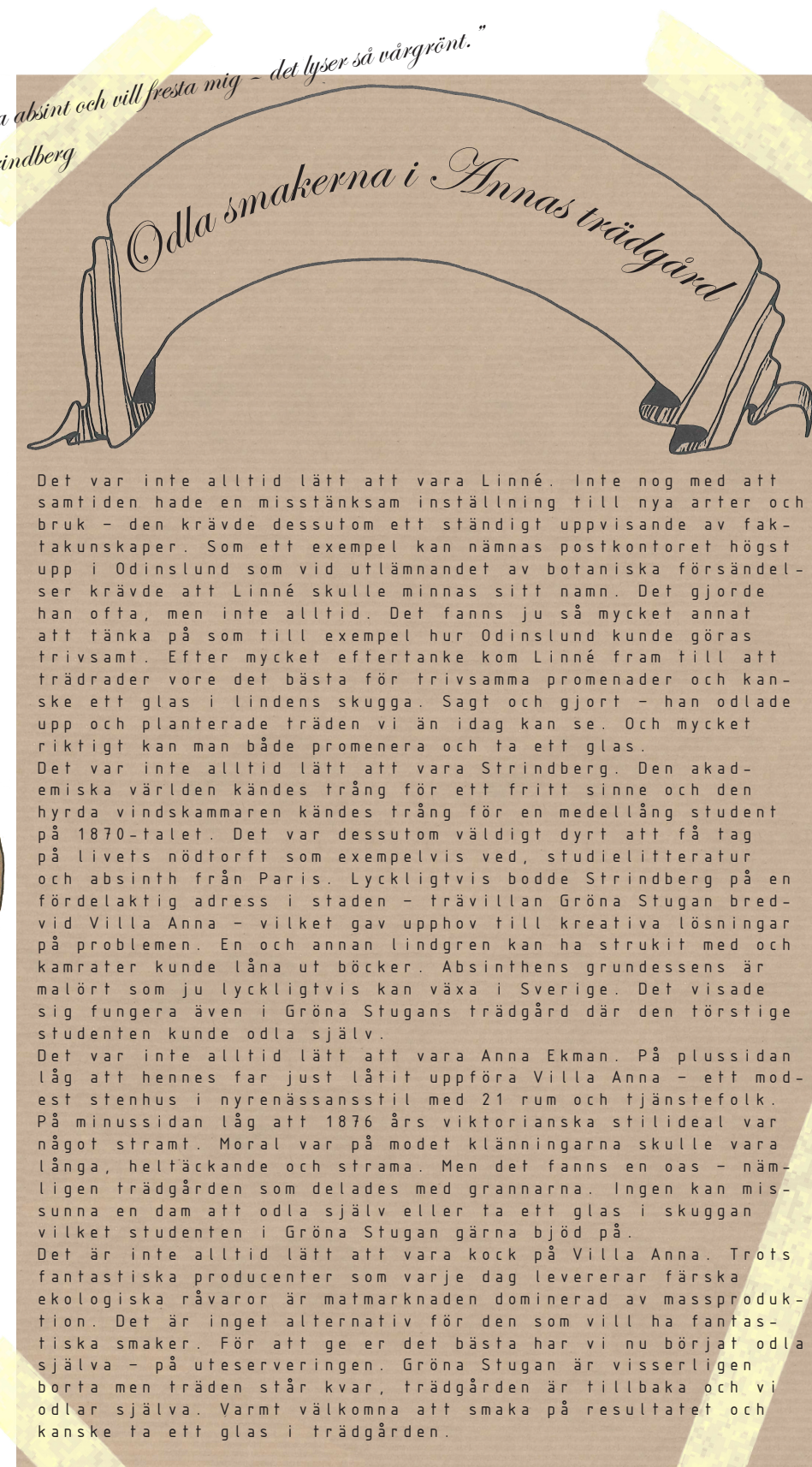
storyn

UTESERVERINGKONCEPT TILL VILLA ANNA

ADAM ROIGART 2012 COPYRIGHT



"Mitt huvud snurrar och stannar aldrig."
 "Dären - den andra - har tagit in en flaska absint och vill fresta mig - det lyser så vågrönt."
 - A. Strindberg

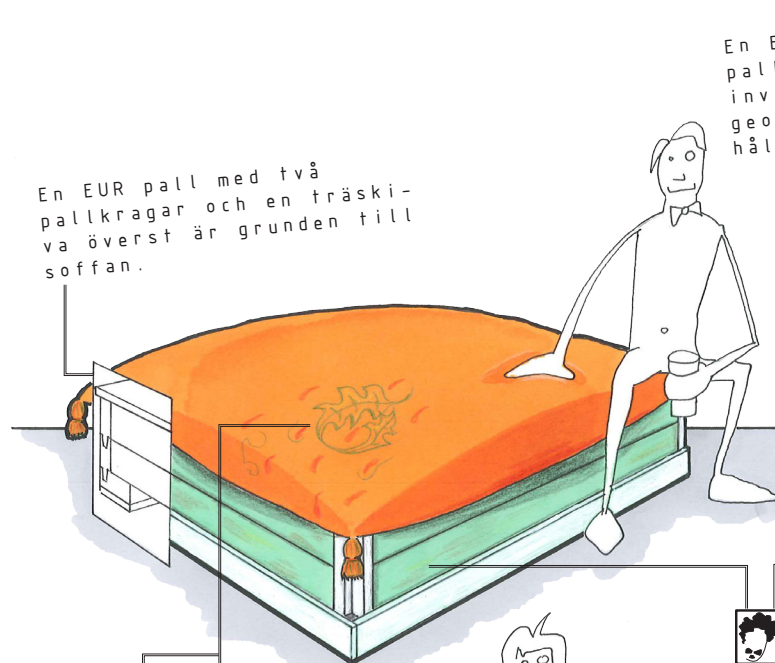


Presentation Villa Anna, sida 1 av 3
 Illustration: Adam Roigart 2012



I berättelsen fick vi höra om fyra personer: Carl von Linné, August Strindberg, Anna Ekman och Kocken på Villa Anna. Alla fyra har satt sin prägel på uteserveringen och gästen kan ana spåren efter dem.

möbler



UTESERVERINGKONCEPT TILL VILLA ANNA



Kuddarna och bordskivorna har Arts-and-Craftinspirerade mönster. Dom var vanliga när Anna Ekman bodde i huset.

ADAM ROIGART 2012 COPYRIGHT

odling

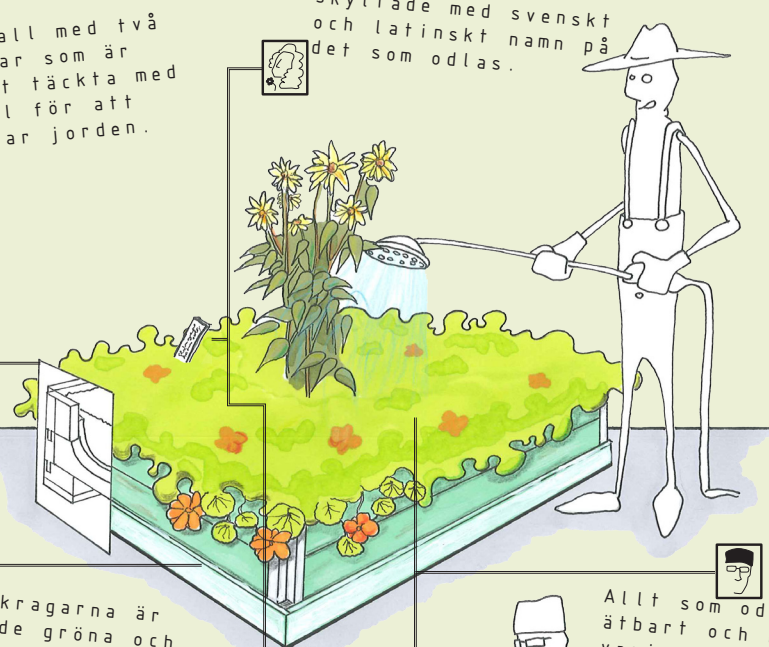
En EUR pall med två pallkragar som är invändigt täckta med geotextil för att hålla kvar jorden.

Pallkragarna är målade gröna och patinerade för att se gamla ut. Botten och kanterna målas vita. Så såg Gröna Stugan, där Strindberg bodde, ut.

Strindbergscitat står skrivna på tunnornas sidor.

Tunnorna kommer från Villa Annas leverantörer och är märkta med producentnamn.

Alla odlingar är skyltade med svenskt och latinskt namn på det som odlas.



Allt som odlas är ätbart och kan varieras i färg, storlek och form.

Inuti odlingstunnan sitter ett mindre kärl. På så sätt kan odlingen bytas ut utan att flytta tunnan.

"40 000 nyktra människor är farligare än 40 miljoner drinkare!"

"Jag är ingen stormig man, utan går helst och lekar på havskanten samt odlar gurkor."

- A. Strindberg

växter

Genom mitt förslag får Villa Anna en relativt stor odlingsyta som kan ge köket ett tillskott av råvaror. Det är inte frågan om att bli självförsörjande på grönsaker utan att vässa råvarutillgången genom egen produktion. Att odla själv borgar dessutom för största möjliga fräschör. Man kan i princip plocka á-la-minute (även om det ur praktisk synpunkt kanske inte är ett så bra alternativ). Här följer ett urval av växter som kan odlas:

ÄTBARA BLOMMOR

Slingerkrasse	<i>Tropaeolum majus</i>
Gurkört	<i>Borago officinalis</i>
Daglilja	<i>Heimerocallis lilioasphodelus</i>

STÖRRE GRÖNSAKER

Squash	<i>Cucurbita pepo</i> 'Custard White'
Pumpa	<i>Cucurbita maxima</i> 'Rouge vif de Etampes'
Jordärtskocka	<i>Helianthus tuberosus</i>

KRYDDOR

Citronmålla	<i>Chenopodium ambrosioides</i>
Citrontimjan	<i>Thymus citriodorus</i>
Grönmynta	<i>Mentha spicata</i>
Kärleksört	<i>Sedum telephium</i>
Lavendel	<i>Lavandula angustifolia</i>
Libsticka	<i>Levisticum officinale</i>
Mexikansk Dragon	<i>Tagetes lucida</i>
Malört	<i>Artemisia absinthium</i>
Ostronört	<i>Mertensia maritima</i>
Trädgårdssyra	<i>Rumex acetosa</i>

BLADGRÖNT OCH EN BÖNA

Isört	<i>Mesembryanthemum crystallinum</i>
Mangold	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>
Plocksallat	<i>Lactuca sativa</i> var. <i>crispa</i> 'Les Oeilles du Diable' 'Black Seeded Simpson'

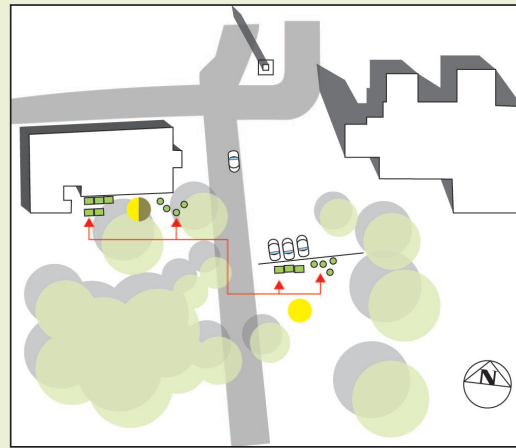
Portulack	<i>Portulaca oleracea sativa</i>
Purpurkål	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i>
Ramslök	<i>Allium ursinum</i>
Strandkål	<i>Crambe maritima</i>
Svartkål	<i>Brassica oleracea</i>
Purpurstörböna	<i>Phaseolus vulgaris</i>

Presentation Villa Anna, sida 2 av 3

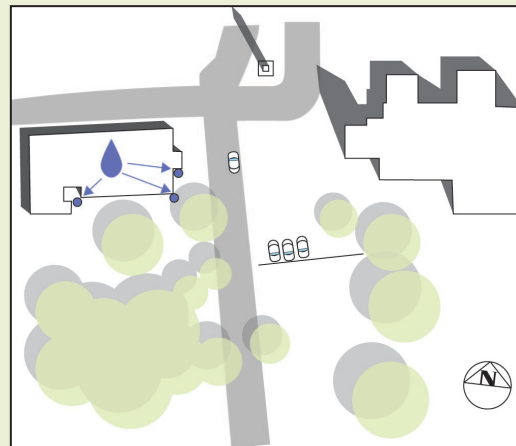
Illustration: Adam Roigart 2012

logistik

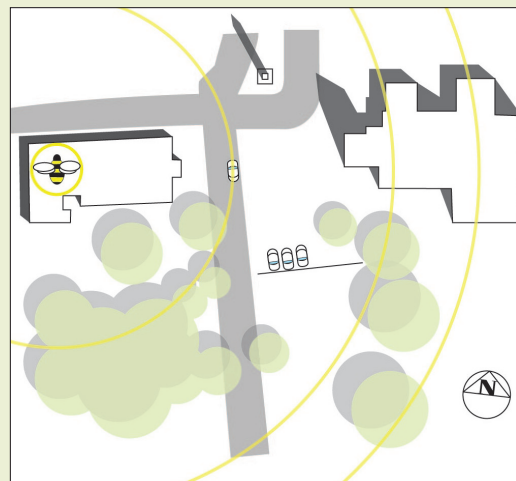
Att ha en extra odlingsplats är fördelaktigt. Dels kan man då ha odlingar i reserv att ställa på uteserveringen. En annan fördel är att den andra odlingsplatsen har ett maximalt soligt läge. Til sist ger det möjlighet att öka produktionen genom att odlingsytan blir större.



Avrinningsvatten från taken kan användas till att vattna odlingarna. På så sätt minimerar man användningen av dricksvatten till beväxtning. Det är rätt att sträva åt det hållet för att på så sätt minska energianvändningen i odlingen.



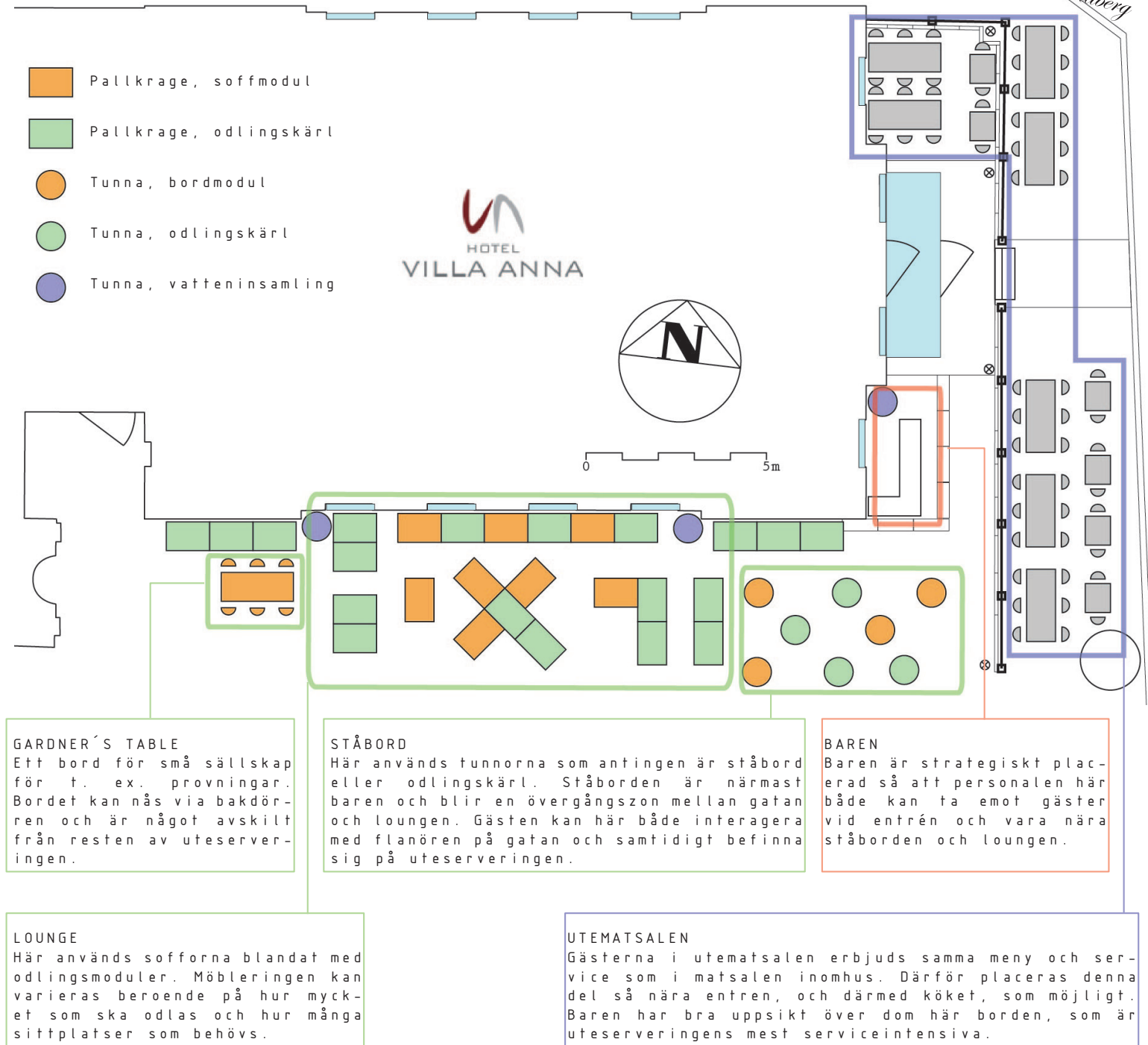
Mellan våning 2 och 3 finns ett lättåtkomligt platt tak. Det är ett utmärkt läge för biodling. Med ett fåtal bikupor kan Villa Anna bli självförsörjande på honung. Bina letar nektar i närområdet och hjälper till med växternas pollinering.



UTESERVERINGSKONCEPT TILL VILLA ANNA
ADAM ROIGART 2012 COPYRIGHT

typmöblering

"Här är jättest jättest!"
"Jag har bara en måttstock för konst - naturen!"
- J. Strindberg



Presentation Villa Anna, sida 3 av 3
Illustration: Adam Roigart 2012

Referenser

- Brunius, T. & Skatt, U. (1992). *Strövtåg bland gamla gårdar och nya hus i Uppsala*. Sundsvall: Tryckeribolaget
- Dahlbäck, K. (1999). *Min eld är den största*. Stockholm: Ordfront förlag. Citerar Strindberg, A. (1870). *Brev till Johan Oscar Strindberg*. Uppsala
- Dahlström, F. (2012). Uppsala Hjärta Strindberg – men inte tvärt om. *Uppsalatidningen*, 3 februari – 9 februari.
- Ericson, R. & Tammergård, B. (1989) *Upptäckaren – Rundvandringar i Uppsala*. Uppsala: Upsala Nya Tidning
- Forssberger, A. (1982). Husen vid parkerna. I Ehn, O. (red.) *Uppland: Årsbok för medlemmarna i Upplands Fornminnesförening och Hembygdsförbund*. Motala: Upplands Fornminnesförenings Förlag
- Gorgolewski, M., Komisar, J. & Nasr, J. (2011). *Carrot City – Creating places for urban agriculture*. Singapore: The Monacelli Press
- MIAB (u. å.). *Odinslund 3*. [www.miabforvaltning.se/ Våra Fastigheter / Odinslund 3 / Historik](http://www.miabforvaltning.se/VåraFastigheter/Odinslund3/Historik) [2012-05-09]
- Mossberg, L. & Nissen Johanssen, E. (2006). *Storytelling: Marknadsföring i upplevelseindustrin*. Lund: Studentlitteratur
- Mougeot, L. J. A. (2006) *Growing Better Cities: Urban Agriculture for Sustainable Development*. Kanada: International Development Research Centre
- NoMa (u. å.). *Kokkenet*. [www.noma.dk/ Om noma](http://www.noma.dk/Om%20noma) [2012-05-21]
- Nordahl, D. (2009). *Public Produce - The New Urban Agriculture*. Washington: Island Press
- Potteiger, M. & Purinton, J. (1998). *Landscape Narratives: Design Practices for Telling Stories*. New York: John Wiley & Sons
- Strindberg, A. (1962). *Tjänstekvinnans Son*. Stockholm: Albert Bonniers Förlag
- Svanen (u.å.). *Hilton Slussen hämtar honungen från taket*. [www.svanen.se/ Nyhetsarkiv / 2011 / Maj / Hilton Slussen hämtar honungen från taket](http://www.svanen.se/Nyhetsarkiv/2011/Maj/Hilton%20Slussen%20hämtar%20honungen%20från%20taket) [2012-05-11]
- Swerling, A. (1981). *Strindbergs ungdomsår*. Stockholm: Bonniers Grafiska Industrier
- The World's 50 Best (2012). *Noma*. [www.theworlds50best.com/ Past Winners / Award Winners 2011 / Noma](http://www.theworlds50best.com/Past%20Winners/Award%20Winners%202011/Noma) [2012-05-21]

Upplandia (2012-01-08). *Sockenkrönika Helga Trefaldighet*.[www.upplandia.se/Församlingar / Församlingar i Uppsala län / Uppsala kommun / Helga Trefaldighets Församling / Sockenkrönika Helga Trefaldighet](http://www.upplandia.se/Församlingar/Församlingar%20i%20Uppsala%20län/Uppsala%20kommun/Helga%20Trefaldighets%20Församling/Sockenkrönika%20Helga%20Trefaldighet) [2012-05-10]

VisitDenmark (2012-03-15). Michelin restaurants in Denmark. [www.visitdenmark.se/ Att Göra / Gastronomi / Danska Michelinrestauranger/ Michelinrestuaranger](http://www.visitdenmark.se/Att%20Göra/Gastronomi/Danska%20Michelinrestauranger/Michelinrestuaranger) [2012-07-16]